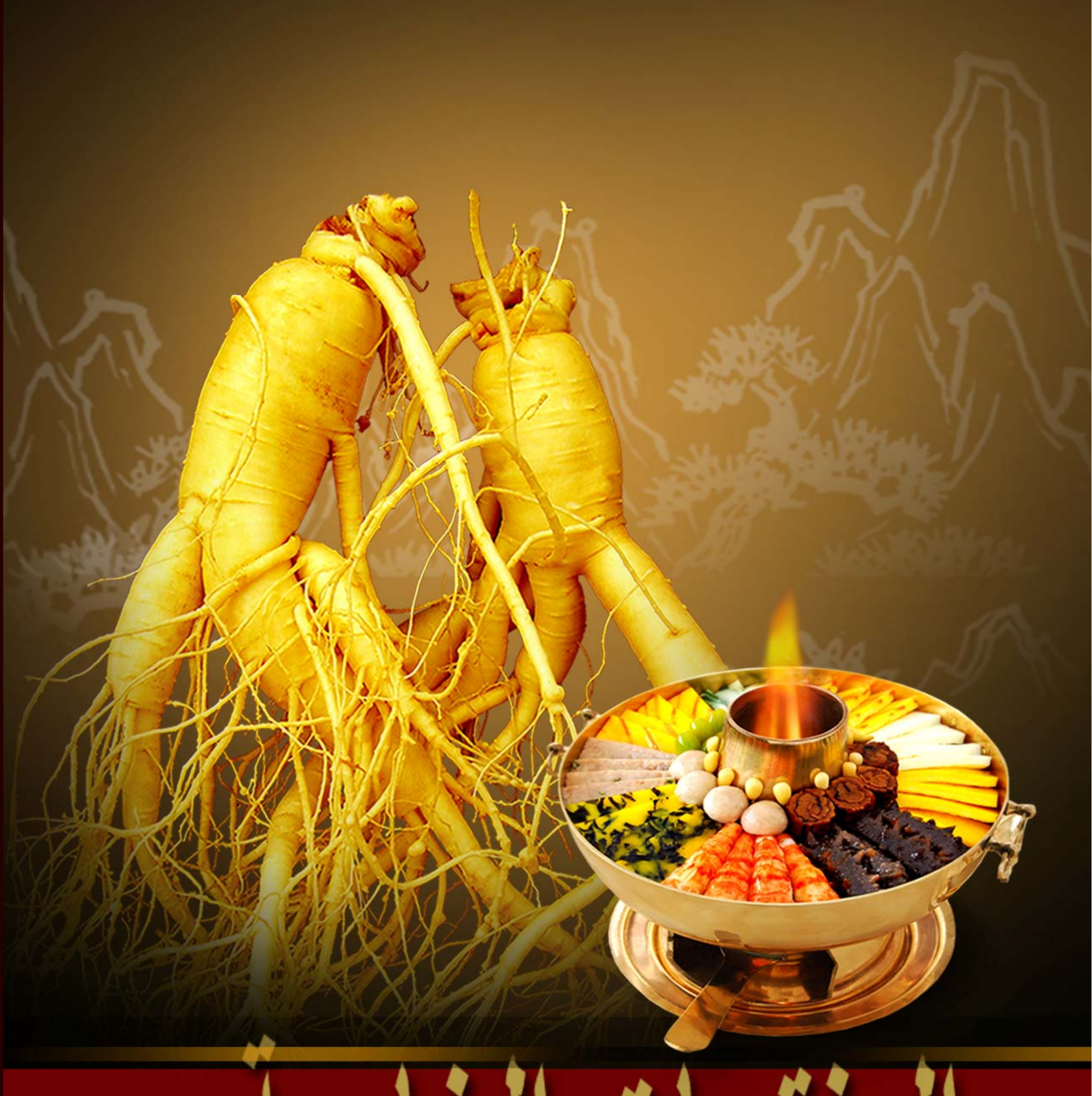


المنتجات الخاصة في كوريا

المنتجات الخاصة في كوريا

دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
١١١ زوتشيه (٢٠٢٢)

مقدمة

ظلت كوريا تسمى بالأرض الموشاة بالذهب التي تمتد إلى ثلاثة آلاف ري منذ أقدم العصور لجمال جبالها وصفاء أنهارها، فهي تزخر بالمنتجات الخاصة المشهورة.

قام أبناء الأمة الكورية الذين خلقوا تاريخا عريقا يعود إلى خمسة آلاف سنة بتصنيع واستعمال إنسام (جنسنغ) كوريو كايسونغ الأفضل في العبير والنكهة والفعالية الدوائية وسائر المواد الطبيعية المتنوعة، بما يتلاءم مع بنيانهم الجسدي وأذواقهم.

من بين تلك المنتجات الخاصة المرتبطة بذكائهم ومواهبهم البارزة، توجد المنتجات الخاصة التي تتمتع بشهرة واسعة في البلدان العديدة من العالم، ناهيك عن داخل البلاد، نظرا لندرتها وأصالتها وأناقتها.

يقدم هذا الكتاب بعضا من المنتجات الخاصة الكورية الكثيرة.

فهرس

شعيرية بيونغ يانغ الباردة

شعيرية بيونغ يانغ الباردة من أبرز الأطعمة القومية الكورية بكونها مفخرة بيونغ يانغ منذ قديم الزمان.

تصنع هذه الشعيرية من دقيق الحنطة السوداء الذي يتميز بالملمس الناعم والرائحة الفريدة والنكهة الطيبة.

طارت شهرتها لأنها متميزة في المواد الخام التي تدخل في صنعها، وحسائها ومقبلاتها وأوانيها وطريقة تحضيرها.

المادة الرئيسية لصنع هذه الشعيرية هي الحنطة السوداء التي تعرف بالمادة الغذائية لإطالة العمر منذ قديم الأزل.

الشعيرية المصنوعة من دقيق الحنطة السوداء سائغة للأكل لأنها مناسبة للمضغ، كما إن النكهة الأصيلة للحنطة السوداء مثيرة للشهية.

طعم هذه الشعيرية متميز جدا إلى حد القول إن طعمها هو بالضبط طعم حسائها.

يستخدم شراب "الدونغتشيمي" (اللفت المخلل) أو مرق اللحوم كحساء الشعيرية.

يصنع شراب "الدونغتشيمي" بطريقة وضع اللفت في الجرة، ثم صب كمية كبيرة من الماء عليها ليتخمر وتفوح منه النكهة المنعشة والمثيرة، أما مرق اللحوم فهو يعمل بسلق لحم الدجاج ولحم البقر.

شعيرية الحنطة السوداء التي تقدم في شراب "الدونغتشيمي" المشهور في منطقة بيونغ يانغ أو مرق اللحوم منعشة ولذيذة المذاق.

إن السر الآخر في حلو مذاق هذه الشعيرية يكمن في طريقة تحضيرها المتميزة.



عند تقديم الشعيرية، تستخدم القصعة النحاسية التي تعطي الناظرين شعورا بالإنعاش بما يتلاءم مع نكهة حساء الشعيرية حتى تفتح شهية من يتناولونها.

وعند تحضير الشعيرية، يصب المرق قليلا على القصعة، ثم توضع الشعيرية المطوية عليها، وفوقها "الكيمتشي" (مخللات الخضار) واللحم والإجاص والخيار والبيض المسلوق وسائر المقبلات بالترتيب قبل أن يسكب المرق عليها ثانية.

هذه الشعيرية التي يتم تحضيرها على هذا النحو شهية المذاق ومتميزة المظهر، فتعتبر مرادفا للشعيرية الكورية وواحدا من الأطباق الرائعة التي تمثل الأطعمة القومية الكورية.

بيونغ يانغ أونبان

أونبان هو أحد ألأطعمة القومية الفريدة الذي يؤكل بوضع المقبلات المحضرة من اللحم والخضار والفطر والبيض وسائر المواد العديدة على الأرز المسلوق الممزوج بالمرق.

أنواعه مختلفة ومن أشهرها بيونغ يانغ أونبان الذي كان يعتبر منذ قديم



الزمان كأحد أطعمة بيونغ يانغ المشهورة الأربعة.

يتصف بيونغ يانغ أونبان بالمظهر المتميز والنكهة الفريدة لأن فطيرة اللوبية الذهبية المقلية بالزيت ذائعة الصيت تتخذ مقبلات، إلى جانب لحم الدجاج.

كما يتميز بالحفاظ على نكهة الدجاج الأصيلة من خلال التتبيل بصلصة فول الصويا والملح بدلا من التوابل الحريفة واتخاذ فطيرة اللوبية الذهبية المقلية بالزيت كمقبلات.

طريق تحضيره هي طبخ الأرز الأبيض وطحن اللوبية الذهبية بالرحى قبل قليها بالزيت. ويتم إحراق الفطر بالماء المغلي وقليه.

لحم الدجاج ينظف ويسلق. عندما يبدأ غليان الماء، يتم إزالة الزيت والرغوة، وإخراج اللحم الناضج، ثم تتبيل المرق بصلصة فول الصويا والملح.

يتم إعداد التوابل بصلصة فول الصويا والبصل والثوم وزيت السمسم ومسحوق الفلفل الأسود والسمسم.

يوضع الأرز المطبوخ الساخن في الوعاء وفوقه فطيرة اللوبية الذهبية المقلية بالزيت ولحم الدجاج والفطر والتوابل، ثم يصب المرق على الوعاء حتى لا يصل إلى هذه المقبلات قبل تزيينها بشرائح البيض.

"الياكباب"

هذا طعام متميز في منطقة كايسونغ يعد أحد الأطعمة ذات التاريخ الطويل في كوريا.

تناول أهالي كايسونغ هذا الطعام في عيد زونغواول دايبوروم (اليوم الخامس عشر من الشهر الأول القمري) كطعام خاص، وصنعوه في عيد الميلاد أو الأعياد وللضيافة.

طريقة تحضيره هي نقع الأرز الغروي وتبخيره، وقشر الكستناء حتى القشرة الداخلية وتقطيعه، وإغلاء التمر في القدر بعد قلع بذره حتى يصبح عصيرا كثيفا.

يمزج الأرز الغروي المسلوق بالعسل وصلصة فول الصويا ويخلط مع زيت السمسم وقطع الكستناء وعصير التمر ويوضع في الجرة أو الوعاء لتغليفه.

ويوضع في المبخرة أو القدر الكبيرة المملوءة بالمياه ويطبخ على البخار. في البداية، يطبخ على النار الشديدة وإذا تصاعد البخار بشدة، تضبط النار ليبخر لساعات طويلة حتى يصبح أحمر اللون ولماعا.

أخيرا، يوضع الأرز الغروي المسلوق في الوعاء وتنثر حبات الصنوبر المثمر ودقيق القرفة عليه.



كما كانت تستخدم في طبخ "الياكباب" الخورمة المجففة والسرخس والفطر والجوز، إضافة إلي الكستناء والتمر.

هذا الطبق المسمى بـ"الياكباب" بمعنى الأرز المطبوخ مع العسل قد طارت شهرته منذ القدم كغذاء لإطالة العمر وأحد الأطعمة الكورية المثالية نظرا لذوقه الفريد وطريقة تحضيره المتميزة، فضلا عن جمال شكله ونكهته الحلوة وقيمته الغذائية العالية.

كعك الأرز

هذا طعام يعمل بتعجين طحين الحبوب وتبخيره أو بتبخير الأرز وضربه.

إنه أحد الأطعمة الرئيسية المتميزة التي يفضلها الكوريون كائنا من كان.

كعك الأرز الغروي

كثيرا ما يتناول الكوريون كعك الأرز الغروي كطعام خاص في حياتهم اليومية فضلا عن الأعياد والحفلات.

يتم تحضيره بطريقة نقع الأرز الغروي في الماء خلال ساعات وتبخيره، ثم رش المياه المالحة عليه وإعادة تبخيره وضربه جيدا في الهاون أو على الحجر المفلطح.

يأكل الكوريون هذا الكعك عادة بعد فركه بالعسل أو المقبلات مثل الفاصوليا الحمراء المسلوقة ودقيق فول الصويا والسمسم وغيرها.

وفي بعض الأحيان يتم خلطه بالتمر والكستناء والخورمة المجففة المفرومة وأمثالها.



هذا طعام له فعالية أكيدة في علاج مرض المعدة وتقوية الجسم وتسهيل الهضم.

كان الكوريون مولعين منذ قديم الزمن بإعداد كعك الأرز الغروي وأكله، واعتبروا تقديمه على مائدة حفل الزفاف عادة من عاداتهم.

كعك الأرز المحشو المبخر على إبر الصنوبر

هذا نوع من المأكولات القومية التقليدية، يتم تحضيره بتعجين دقيق الأرز الأبيض وحشوه وتشكيله بصورة معينة، ثم تبخيره على إبر الصنوبر.

عموما، صنع الكوريون هذا الكعك بالأرز الجديد المحصول أولا في السنة.

فيما يلي طريقة صنعه :



ينقع الأرز الأبيض في الماء ويطحن. تسلق الفاصوليا الحمراء إلى حد كاف وتتبل بالسكر والملح ثم تهرس وتكثف وتكور بحجم حبة الكستناء.

يعجن دقيق الأرز الأبيض بالماء المالح المغلي ويقطع بكمية معينة ويشكل بصورة الهلال أو الصدفة المحشوة بالفاصوليا الحمراء، ثم يبخّر فوق إبر الصنوبر حتى ينضج.

يقدم كعك الأرز بعد فركه بزيت السمسم.

يتنوع هذا الطعام إلى كعك الكستناء وكعك التمر وكعك السمسم وغيرها حسب مادة الحشوة. كما يتم صنعه ممزوجا بالافسنتين والسفرس ليكون رائقا للنظر وذكي الرائحة.

كعك الأرز الأبيض المبخر

هذا طعام مصنوع بتبخير دقيق الأرز الأبيض المعجن برخاوة. يسمى بهذا الاسم لأن لونه ناصع البياض مثل الثلج.

المواد الخام الرئيسية له هي الأرز الأبيض والأرز الغروي.

أولا، ينقع الأرز الأبيض والأرز الغروي في الماء بما فيه الكفاية، ثم يسحب الأرز ويطحن.



يعجن طحين الأرز بالماء برخاوة ويغربل الطحين المفتت.

يوزع الطحين في طبقة واحدة ويبخر على النار الشديد حتى ينضج. تكرر الخطوات، وإذا نضج كعك الأرز تماما فيترك جانبا لوقت معين. يرفع الكعك ويقدم بعد تقطيعه.

كان يستعمل كطعام العيد والمراسيم العائلية بكثرة، ناهيك عن الحياة الغذائية اليومية، نظرا لشكله الجميل وذوقه اللذيذ.

حساء بوري نهر دايدونغ الرمادي

حساء بوري نهر دايدونغ الرمادي هو أحد الأطعمة الخاصة في منطقة بيونغ يانغ الذي يقدم بطبخ سمك البوري الرمادي المقطوع إلى عدة قطع في القدر مع الفلفل الأسود الملفوف بالشاش لتتبيل الحساء.

الحساء المطبوخ بسمك البوري الرمادي المصطاد في نهر دايدونغ



ببيونغ يانغ معروف على أوسع نطاق على الرغم من صيد كميات كبيرة من هذا السمك في مختلف أنحاء كوريا.

كان من آداب سلوك أهالي بيونغ يانغ أن يقدموا حساء بوري نهر دايدونغ الرمادي للضيوف الكرام .

لأن حساء البوري الرمادي في منطقة بيونغ يانغ كان مشهورا في كل أرجاء البلاد لنكهته الفريدة بما لا يقارن وعلو قيمته الغذائية، لم يعتبر زوار بيونغ يانغ في الماضي أنهم زاروا بيونغ يانغ إلا إذا ذاقوا طعم هذا الحساء ولذا، أصبح السؤال عما إذا كان طعم حساء البوري الرمادي لذيذا معمولا به كأول كلمة تحية لمن عادوا من زيارة بيونغ يانغ.

لتحضير حساء البوري الرمادي، يتم أولا نزع حراشفه وإزالة أحشائه قبل غسله بنظافة وقطعه إلى عدة قطع. ثم توضع هذه القطع في القدر وتصب المياه الباردة عليها وبعدها، يتم طبخها مع حبات الفلفل الأسود الملفوفة بالشاش.

عندما يطفو الزيت الأصفر فوق ماء الحساء بعد طبخه بكفاية، يتم إخراج الفلفل الأسود من القدر وتتبيل الحساء قبل أن يقدم بوضع قطع السمك وماء الحساء في الوعاء، فضلا عن الثوم والزنجبيل المجروش.

"سينسونرو"

"سينسونرو" أبرز وأروع الأطباق القومية الكورية الذي يتيح للناس أن يتذوقوا كل أطايب الأرض بطهي مواد الطعام النادرة الصادرة من الجبال والسهول والبحار في "سينسونرو" (وعاء الإحماء) بعد طلي معظمها بطبقة من الطحين والبيض.

في الأصل، كانت كلمة "سينسونرو" تعني وعاء الإحماء ذا الشكل المميز الذي كان يستعمل لتسخين "اليولكوزاتانغ"، ولكنها أصبحت تعني الطعام الذي يطهى فيه بعد فترة طويلة من الزمن.

يدخل في صنع "سينسونرو" أكثر من ٣٠ مادة مثل لحم البقر ولحم التدرج ولحم الدجاج وكبد البقر وخيار البحر وجراد البحر والجزر والبقدونس والجريس وسائر التوابل.

طريقة تحضيره هي أولا طبخ كل مادة من هذه المواد بقليها أو طليها بطبقة من الطحين والبيض أو تتبيلها نيئة أو تكويرها وفقا لخصائصها، ثم وضعها جميعا في الوعاء وصب مرق اللحم عليها وتتبيلها بالملح وبعدها، طهيها فوق المجمرة بالفحم الخشبي أو الوقود الصلب.



هكذا يحتل "سينسونرو" مرتبة أولى في الأطباق الكورية من حيث أنواع المواد والتوابل التي تدخل في صنعها وطرق تحضيرها.

هذا الطعام لذيذ المذاق ويعرف أيضا بطعام مفيد للصحة وإطالة العمر لاحتوائه على العناصر الغذائية الكثيرة مثل البروتين والزيت والفيتامينات والمواد المعدنية والكربوهيدرات على حد سواء.

وهذا الطعام أفضل في المذاق والمظهر إلى حد وصفه بجمع أطايب المأكولات والأطعمة في وعاء واحد، فيقدم كثيرا في المآدب وسائر المناسبات الرسمية.

كما إنه معد لتناول العديد من الناس معا، فتقدم معه الملعقة والصحن لكل منهم.

"سامكيتانغ"

العيش عمرا مديدا هو رغبة جميع الناس.

فقد ظلت الأمة الكورية تطور منذ القديم الأطباق المفيدة للصحة وإطالة العمر.

لحم الدجاج طيب المذاق وسهل الهضم، وإنسام (جنسنغ) كوريو من كايسونغ المشهور في كوريا يتمتع بالسمعة الواسعة في العالم لعلو قيمته الدوائية.

"سامكيتانغ" هو بالذات طبق مصنوع بغلي الدجاج والإنسام معا.

أصلا، كان يدخل الإنسام البري في تحضير هذا الطبق، ولكن يستخدم الإنسام على نطاق واسع منذ زرعه، بدلا من الإنسام البري صعب المنال.

أفضل طبق "سامكيتانغ" هو طبق مصنوع من الدجاج الأسود.

طريقة تحضيره هي أولا معالجة الدجاج بنظافة وقطع رأسه وقدميه، ثم وضع الإنسام في بطنه المبتور قبل ترقيعه بالخيوط.

بعدها، يوضع الدجاج المعد هكذا في القدر أو الطنجرة، ويصب الماء عليها ليطهى بكفاية مع إزاحة الرغاوى. بعد نضوجه من خلال مواصلة



طهيه على نار خفيفة، يقدم في الوعاء الكبير مع الملح.

يفيد هذا الطبق حماية الصحة في الحر القائظ في عز الصيف ويستخدم عادة كطعام لتقوية أجسام الضعفاء أو استرجاع الصحة.

تحتوي جذور الإنسام وأوراقه وساقه وبراعمه وثماره على الغلوكوسيد ومشتقات السكر والعطور والحامض الأميني والبيبتيد والحامض العضوي والمواد المعدنية والمغذيات الصغرية ومختلف الفيتامينات. لذلك استعمل سامكيتانغ كالمقويات أيضا على نطاق واسع.

"الكيمتشي"

"الكيمتشي" هو أحد المأكولات القومية الكورية المتميزة.

من عادة الكوريين أن يتناولوا "الكيمتشي" حتما عند تناول الوجبات، حتى إذا كانت ثمة أطايب الأطعمة وعلى الأخص، عند تناول اللحوم كثيرة الدسم أو عند تناول كعك الأرز أو الفطائر المقلية بالزيت.

يتميز "الكيمتشي" بنكهة خاصة وشهية ويفيد أيضا لصحة الناس وإطالة عمرهم لأنه يحوي كثيرا من الفيتامينات وغيرها من مختلف أنواع العناصر المغذية.

"الكيمتشي" بنكهته الباردة والمنعشة ورائحته الذكية وحموضته يفتح شهية الناس، أما توابله الحمراء فتثير شهيتهم

تونغبايتشو كيمتشي

بمجرد النظر إليها.

أنواع "الكيمتشي" متعددة، ومن أشهرها "تونغبايتشو كيمتشي" و"دونغتشيمي" و"بوسام كيمتشي" و"قاكدوغي" الخ.

"تونغبايتشو كيمتشي" يحضر بتمليح الملفوف بكامله أولا، ثم تخميره بعد تتبيله.

و"دونغتشيمي" يحضر بصب الماء المالح كثيرا على اللفت لتخميره،

دونغتشيمي

فهو يتميز بصفاء شرابه ونكهته المنعشة والمثيرة.

و"بوسام كيمتشي" يحضر بتتبيل ثنايا الملفوف المملح وقطعه إلى عدة أجزاء، ثم لف كل منها بورقة الملفوف الكبيرة لتخميره.

و"قاكدوغي" يحضر بتقطيع اللفت بشكل مربع وتتبيله ليتخمر.

اليوم، أصبح "الكيمتشي"، الطعام التقليدي للأمة الكورية معروفا بأحد الأطعمة العالمية.



بوسام كيمتشي



قاكدوغي

هكذا يتميز "الكيمتشي" بالقيمة الغذائية العالية ويؤدي مختلف الوظائف الفيسيولوجية أيضا.

إن السكر العدادي والخشبين اللذين يحويهما "الكيمتشي" يساعدان على الهضم بتحفيز حركة المعدة والمصران ويعملان على تخفيض كثافة الكوليسترول بتشكيل المحلول اللزج في المصران، فله فعالية كبيرة في

وقاية وعلاج فرط ضغط الدم وفرط شحميات الدم وأمراض القلب والسمنة.

وتعمل المنشطات الفيسيولوجية للفلفل والثوم اللذين يدخلان في تحضير "الكيمتشي" على منع شيخوخة الخلايا وإبادة الجراثيم المضرة وتسكين الوجع وزيادة المناعة وغيرها.

على الأخص، يساعد الثوم على إزالة التعب والإرهاق وزيادة القوة لأنه يقضي على الجراثيم المسببة للتسمم بالطعام وقرحة المعدة وينشط أيض الطاقة.

اليوم، يتم إنتاج "الكيمتشي" بالطرق الصناعية في المصانع، ناهيك عن البيوت.

بيونغ يانغ سوزو

سوزو، أصلا، خمر مصنوع بتبخير العناصر الكحولية بعد تخمير مواد النشا.



في الماضي، سمي سوزو بمختلف المسميات ومن أبرزها "هوازو" بمعنى تحضيره بإيقاد النار أو "روزو" بمعنى تبريد البخار وتقطيره كقطرات الندى أو "بايكزو" بمعنى كونه صافيا وأبيض اللون.

انتشر سوزو في كوريا على نطاق واسع منذ حوالي أواسط القرن الثالث عشر، أي في عهد كوريو باعتباره

أقوى خمر من حيث الدرجة المسكرة بين الخمور التقليدية.

بعد ذلك، شاع في عهد كوريا من السلالة الملكية الإقطاعية ليشرب في البداية كدواء، ثم أصبح بالتدريج خمرا يتم احتسائه كمشروبات عادية.

كان أهالي مناطق كوريا الشمالية مثل محافظتي بيونغآن وهامكيونغ مولعين بشرب سوزو وبشكل خاص، كانت منطقتا بيونغ يانغ وكايسونغ معروفتين كمكان شهير لإنتاج سوزو.

المواد الخام الرئيسية التي تدخل في صنع بيونغ يانغ سوزو هي الذرة والأرز الأبيض وهذا خمر بتركيز ٢٥%.

من مزايا بيونغ يانغ سوزو أن يكون نقيا وغير مركز وسائغا ومنعشا.

ذلك لأنه مصنوع من الكهول الأثيلي من الدرجة الأولى والماء المصفى بالتقنية الرائدة.

بيونغ يانغ سوزو هو الخمر الوطني لجمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية نظرا لأنه يتميز بالنكهة الفريدة التقليدية ويحظى بشعبية كبيرة بين الجماهير.

المنتجات المشهورة

المنتجات الخاصة في كوريا

إنسام (جنسنغ) كوريو كايسونغ

تزخر كوريا بالنباتات الطبية النادرة المفيدة لإطالة عمر الإنسان دون الإصابة بالمرض، ويتباهى الكوريون بتاريخهم الطويل لزراعتها ومعالجتها واستعمالها. بشكل خاص، إن تاريخ زراعة النبتة الطبية العجيبة التي تدعى إنسام لأن شكل جذورها يوحي بصورة جسم الإنسان، يمتد إلى آلاف السنين، وصارت هذه النبتة معترفا بها في العالم بإنسام كوريو منذ أكثر من ألف سنة حتى اشتهرت بإكسير الحياة.





حقول إنسام

ثمر إنسام

المنتجات المشهورة

يتمتع إنسام كوريو الذي ينمو في كايسونغ بشهرة عالمية بسبب فعاليته الدوائية الفريدة لزرعه في ظروف المناخ والتربة المتميزة والمناسبة على الإطلاق.

تقع مزارع الإنسام على سفح جبل سونغآك بمدينة كايسونغ المعروفة بحقول الإنسام الشهيرة، وهي تعمل على مواصلة وتطوير طرق زراعة أصنافه الأصيلة المتوارثة عبر التاريخ.

يحتوي إنسام كوريو كايسونغ على أكثر من عشرة أنواع من الغلوكوسيد مثل الزيت والحوامض الأمينية والفيتامينات وكميات كبيرة من المونوسكريد والسكر العدادي والعناصر اللاعضوية والأميلاز وغيرها.

يصنف إنسام كوريو كايسونغ إلى الإنسام الطازج (برطوبة ٧٠ إلى ٨٠ بالمائة) الذي تم اقتلاع جذوره توا من الحقول، والإنسام الأبيض (برطوبة ١١ بالمائة) الذي تم صنعه بطريقة تجفيف الإنسام الطازج بعد غسله بالماء

وتشذيبه وتقشيره، والإنسام الأحمر الذي تم صنعه بطريقة تعريض الإنسام الطازج المقشور للبخار وأشعة الشمس، والإنسام السكري الذي تم صنعه بطريقة غلي الإنسام الطازج في الماء السكري بعد إزاحة جذيراته، وصغائر الإنسام التي تم صنعها بطريقة تجفيف جذيرات الإنسام.

في بيونغ يانغ وسائر المناطق المحلية العديدة، توجد قواعد لمعالجة الإنسام وإنتاج مشتقاته.

من أبرزها مصنع تحويل إنسام كوريو كايسونغ الواقع في مدينة كايسونغ، مركز زراعة الإنسام وصناعة تحويله في كوريا، وهو يعرف بقاعدة جامعة لإنتاج كميات كبيرة من عشرات أنواع المقويات والأغذية الصحية باستخدام إنسام كوريو كايسونغ بعمر ٦ أعوام والذي له فعالية كبرى في تقوية الجسم ومنع الشيخوخة ومقاومة السرطان وتنشيط المناعة والوقاية من الإشعاعات.

أصناف منتجات إنسام كوريو كايسونغ الصادرة من هذا المصنع تقدر بالمئات.

خمر إنسام كوريو كايسونغ العطري الذي يساعد على استرداد الشباب والقوة نال الميدالية الذهبية لعدة مرات في المعارض الدولية للمنتجات التجارية.



يتعاظم الطلب باستمرار على المقويات والأغذية الصحية ومستحضرات التجميل المصنعة من إنسام كوريو كايسونغ، لأنها فعالة مطلقة ضد مختلف الأمراض من خلال تنشيط عملية الأيض بحماية الأعضاء الحيوية الخمس والتأثير المفيد على المخ وجهاز الأوعية الدموية.

توجه جمعية الإنسام الكورية جهودها في حفظ ووراثة وتطوير الطرق التقليدية لزراعة وتحويل إنسام كوريو كايسونغ، تلك التي تتمتع بالحماية القانونية بحكم قانون الإنسام لجمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية. كما تفعل نشاطات التعاون والتبادل الدولي على أساس مبدأ تحقيق الثقة والمنفعة في التعامل، بما يلبي الحاجات العالمية المتزايدة باستمرار إلى إنسام كوريو كايسونغ.

يساهم إنسام كوريو كايسونغ في العصر الراهن أيضا في زيادة صحة البشر وتطور ثقافته مفاخرا بتأثيره العقاقيري الرائع وتقاليده العريقة.



فطر الصنوبر في جبل تشيلبو

فطر الصنوبر الذي ينبت كثيرا في جبل تشيلبو هو أحد أبرز الفطور النامية في كوريا نظرا لنكهته ورائحته المتميزة.

قطر تاج الفطر يبلغ ٨ إلى ٢٠ سنتيمترا.

لون سطحه الخارجي بني فاتح أو قان، وجزؤه الوسطي أدكن من سواه.

لحم الفطر سميك ومتين وأبيض اللون وتفوح منه رائحة خاصة. ساق الفطر عمودي الشكل بطول ١٠ إلى ٢٠ سنتيمترا وبقطر ١,٥ إلى ٣ سنتيمترات، وسماكة جزئيه العلوي والسفلي متساوية أو يكون جزؤه العلوي رفيعا إلى حد ما وجزؤه السفلي غليظا في بعض الأحوال.

يطلع فطر الصنوبر في جبل تشيلبو بكميات أكبر في النصف الأول من أيلول/ سبتمبر، لأن هذه المنطقة تشهد هطول المطر مرارا والجو العليل مع هبوب الرياح الجنوبية الشرقية كثيرا في هذه الفترة، فضلا عن الاختلاف الشديد في درجة الحرارة بين النهار والليل.

أما الزيت المستخلص منه الذي يستعمل لأغراض التتبيل فيحتوي على


خمر الفطر الصنوبري

كربينول الفينيل الأميلي وحامض القرفة والأوكتينول. .

لأن فطر الصنوبر في جبل تشيلبو يتميز بالنكهة المنعشة والقيمة الغذائية العالية، يؤكل بمختلف أشكال القلي والتعليب ويستخدم أيضا كالبهارات بتجفيفه وسحقه.

يعمل هذا الفطر على تقوية الجسم وإزالة الألم وله تأثير مفيد على الجهاز الهضمي وضد تضيق الصدر واشتداد البلغم.

كما يستعمل كدواء مقاوم للسرطان ومدر للبول.

عنبية بايكدوسان

ينمو كثير من جنبات العنبية في مجموعات في المرتفعات الجبلية المحيطة بجبل بايكدو في كوريا. تم في هذه المنطقة إنشاء حقول العنبية بمساحة أكثر من ٣٠ ألف هكتار مما يؤدي إلى إنتاج كميات كبيرة من مختلف أنواع منتجات العنبية التحويلية كل سنة.

عنبية بايكدوسان جنبة معبلة بعلو ٣٠ أو ٤٠ سنتيمترا و١,٢ متر كأقصى حد.

تتفتح أزهارها من النصف الثاني من أواخر حزيران/ يونيو إلى النصف الثاني من تموز/ يوليو وتتدلى ٢ أو ٣ زهور من أطراف الأغصان القديمة.

تنضج ثمارها ذات اللون البنفسجي الداكن في الفترة ما بين النصف الثاني من تموز/ يوليو والنصف الثاني من أيلول/ سبتمبر وهذه الثمار أشبه بثمار العليق.

ظل الكوريون يستعملون عنبية بايكدوسان منذ زمن بعيد كدواء السعال ومضاد الإسهال والمرقأة، فضلا عن العقاقير المفيدة لاسترداد صحة الأطفال الذين أفاقوا من الحصبة والنوافس.

يقال إن تناول هذه العنبية باعتياد نافع لتنقية الدم والوقاية من ارتفاع ضغط الدم وتصلب الشرايين.

ولهذه العنبية قيمة الاستعمال كالمقويات والعقار الملطف للحرارة.

يمكن تناول عنبية بايكدوسان نيئة أو بصنع مختلف أنواع المنتجات التحويلية مثل النبيذ والمشروب والهلام.

كما تستخدم كالمواد الخام للأغذية والأصباغ والعقاقير.

مشمش هوايريونغ الأبيض

مشمش هوايريونغ الأبيض يقع بين صنفين مبكر أو متأخر النضوج وهو يتميز بالنوعية العالية والمقاومة الشديدة للبرد.

تتفتح أزهاره الزاهية البيضاء في الربيع حتى تضفي مزيدا من الجمال على المناظر الطبيعية، وتنوء أغصان شجراته بالثمار الناضجة في عز الصيف مما يثلج صدور الناظرين إلى أقصى درجة.

يزرع هذا المشمش كثيرا في منطقة هوايريونغ وغيرها من بقاع كوريا الشمالية والوسطى.



تزن ثمرة من ثماره بنحو ٦٠ غراما ولون قشرته أصفر ضارب إلى البياض أو أحمر فاتح في جزئها المعرض للشمس. لب الثمرة ذو اللون الأصفر الفاتح يتصف بشدة الرطوبة والحلاوة وقلة الحموضة.

تستعمل بزرة المشمش كدواء.

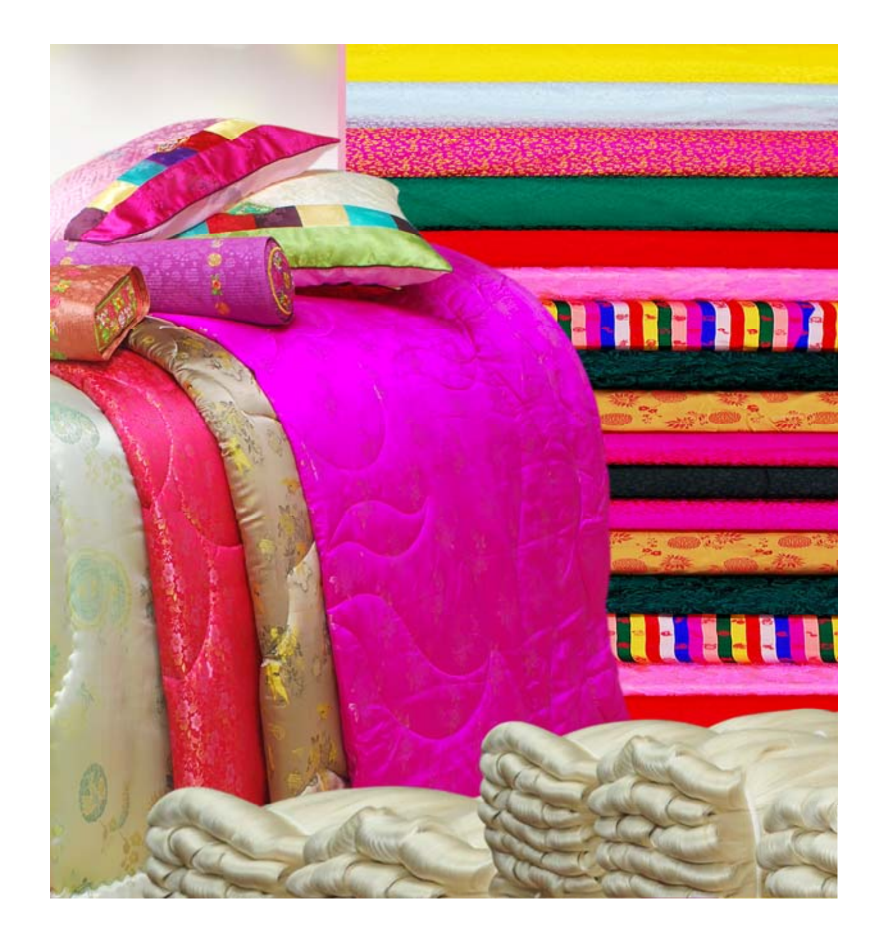
تحتوي الثمرة على نسبة ٧,٩٢- ٨,١٨ بالمائة من السكر، و١,٠٤- ١,٨٣ بالمائة من الحامض العضوي، و١,٨٨- ٧,٧ مليغرام بالمائة من الفيتامين ج وغيرها من مختلف الأنزيمات والمغذيات الصغرية.

هذا المشمش مشهور لكونه ذكي الرائحة وعذب الطعم أكثر من أصناف المشمش الأخرى.

ويستعمل في التعليب وتقطير الخمر وصنع المنتجات التحويلية الأخرى، فضلا عن علاج مختلف الأمراض.

حرير نيونغبيون

نيونغبيون معروف على نطاق واسع بين الكوريين، إذ يؤوي ياكسان دونغداي الذي يدعى بالمعلم الشهير منذ أقدم العصور ويتباهى بالتاريخ



الطويل لإنتاج الحرير، القماش القومي التقليدي.

جاء في السجلات التاريخية أن نيونغبيون وغيره من منطقة محافظة بيونغآن أنتجت الحرير بكميات أكبر من المناطق الأخرى بكونها مركزا لصناعة الحرير المحلية في ذلك الحين.

في نيونغبيون، تم إنتاج الحرير بشتى أنواعه مثل "هابسازو" و"هانغرا" و"تشيلسايكدان" وغيرها، ومنها ذاع صيت "هابسازو" في كل أرجاء البلاد.

في سياق نسج هذا الحرير، خلق أهالي نيونغبيون حرير "موبوندان"، أفخر أنواع الحرير الفريد في كوريا، وصنعوا مكنة فتل الخيوط اللازمة لنسجه حتى ساهموا مساهمة كبيرة في الارتقاء بإنتاج الحرير للبلاد إلى مرحلة أعلى.

الحرير المنتج في نيونغبيون مشهور اليوم بـ"ياكساندان" و"كوريونغدان".

ما زال هذا الحرير الفاخر المزدان بالنقشات المتنوعة الذي ترك أثرا ساطعا في التقاليد الثقافية للأمة الكورية، يشكل اليوم قماشا رئيسيا من الأقمشة الكورية ويستعمل على نطاق واسع بين أبناء الشعب.

مشغولات تايتشون المطلية باللك



اللك الصادر من شجرة سماق اللك هو صبغ طبيعي ممتاز لا يمكن صنعه بأي طريقة كيميائية.

هذا اللك السائل الأبيض الضارب إلى الرمادي يتحول لونه إلى السواد أو الحمرة أو السمرة عند تفاعله مع الجو.

اللك الجامد يصبح لامعا براقا لدى صقله.

أفضل صنف من أصناف اللك هو اللك المنتج في منطقة تايتشون بمحافظة بيونغآن الشمالية.

تنمو أشجار سماق اللك جيدا في هذه المنطقة لأنها تتميز بالظروف الطبيعية والجغرافية الصالحة لنمو هذه الأشجار التي تحتاج إلى قدر كبير

من المياه، لهطول الأمطار بغزارة على مدار السنة ورطوبة الأرض هناك.

لقد لاقت مختلف أنواع المشغولات المطلية باللك المصنوعة في تايتشون رواجا كبيرا في أسواق بيونغ يانغ وسائر المناطق المحلية العديدة، واعتبر الناس هذه المشغولات مثالا للمشغولات المطلية باللك.

تتميز مشغولات تايتشون المطلية باللك بصغر حجم الأواني والأثاث وأناقتها، إلى جانب وضوح وشدة تباين ألوانها.

لا تني تتواصل وتتطور هذه الفنون التطبيقية دون توقف.

المنتجات الخاصة في كوريا

تأليف: سين كوانغ إيل
تحرير: سونغ جين سونغ
ترجمة: رو سونغ كوم
الناشر: دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
الإصدار: كانون الأول/ ديسمبر ١١١ زوتشيه (٢٠٢٢)

E- mail:flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp





دار النشر باللغات الأجنبية
جمهورية كوريا الديمقراطية الشعبية
١١١ زوتشيه (٢٠٢٢)